

IPA mix #15

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **61**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.55 kg (58.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (13.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mix2020	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mix2020	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mix2020	40 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	250 ml	---